



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE BİBERLİ URFA KEBABI (ŞANLIURFA)

600 gram orta yağlı koyun eti
150 gram koyun karın boşluğu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı yaprak kırmızıbiber
10 adet (35 gr.'lık) kebab pidesi veya 5 adet normal kebab pidesi
3 adet orta boy domates
5 adet sivribiber

- 1) Etin sinirlerini temizledikten sonra çift bıçakla veya zırh tabir edilen iki saplı bıçakla eti kıyınız.
- 2) Bir kaba koyarak tuzu, salçayı, kırmızıbiberi ilâve edip iyice yoğurunuz. Yoğurduğunuz eti 10 parçaya ayırınız.
- 3) Domatesleri dörde, sivribiberleri 3 santime doğrayınız.
- 4) Şişlere bir et, bir domates ve bir biber saplayarak, hazırlayınız.
- 5) Açık ateş ızgarada etleri hafif yağlayarak şişlerle ızgaraya koyunuz. 3 dakika bir tarafını pişirip çeviriniz.
- 6) Pideleri 1-2 dakika etlerin üstüne kapatınız, ısınmasını ve etin suyundan biraz çekmesini temin ediniz.
- 7) Eti ateşten alınca tekrar pideye okşar gibi sürünüz. Pideler küçükse 5 tabağa 1'er pide yerleştirip üzerlerine kebabları bölüştürünüz, sıcak olarak servis yapınız.